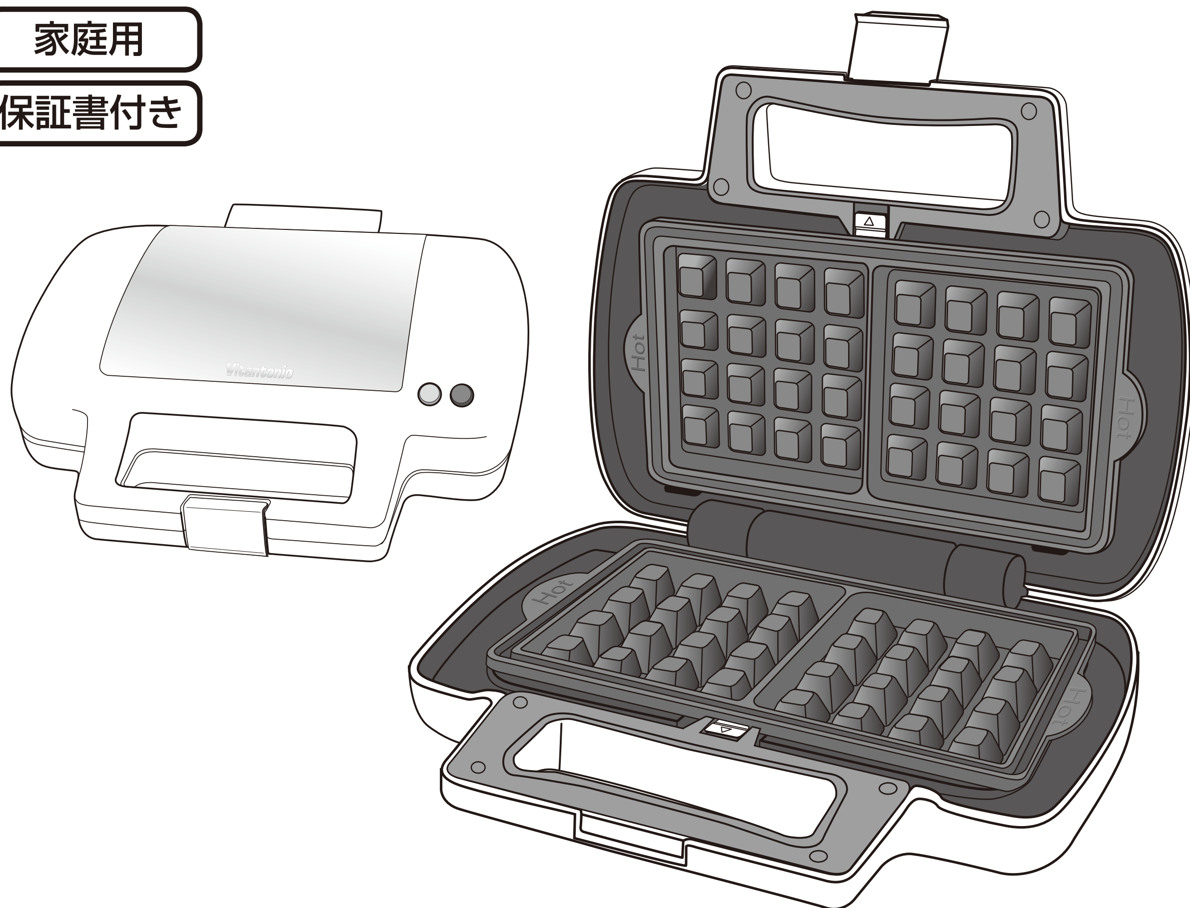
Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き



WAFFLE & HOTSANDWICH BAKER
ワッフル&ホットサンドベーカー

VWH-4000-K

VARIETY SANDWICH BAKER
バラエティサンドベーカー

VWH-4100-W

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ワッフル&ホットサンドベーカー / バラエティサンドベーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

もくじ

輸入発売元　株式会社　三栄コーポレーション

安全上のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

●表示内容を無視して誤った使い方をしたとき生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠ 警告	**この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。**
⚠ 注意	**この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。**

●お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

分解禁止　水濡れ禁止　ぬれ手禁止　接触禁止　禁止	**この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。**
プラグを抜く	**この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。**

※お読みになられた後は、お使いになられる方がいつも見られる所に必ず保管してください。

⚠ 警告

分解禁止	**■絶対に分解・修理・改造は行わない。**	発火や、異常動作によるけがの原因になります。 ●修理はお買い上げの販売店、または当社までご相談ください。
水濡れ禁止	**■本体を水につけたり、水をかけたりしない。**	ショート・感電の恐れがあります。
ぬれ手禁止	**■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。**	感電の原因になります。
禁止	**■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。**	やけど・感電・けがの原因になります。
	■プレートなしで通電しない。	樹脂部の破損や、過熱して発火することがあります。
	■交流 100V 以外では使用しない。	火災・感電の原因になります。
	■電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。	傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
強制	**■ 15A 以上のコンセントを単独で使う。**	他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火することがあります。
	■電源プラグのほこりなどは定期的に取る。	プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。 ●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。
	■電源プラグは根元まで確実に差し込む。	差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。 ●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない。

安全上のご注意

⚠ 注意

強制	**■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く**	感電やショートして発火することがあります。
プラグを抜く	**■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。**	けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。
	■お手入れするときは電源プラグを必ず抜く。	お手入れは十分に冷めてから行ってください。けがややけどの原因になります。
接触禁止	**■使用中や、使用直後は高温部に触れない。**	高温ですので火傷の原因になります。
禁止	**■不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない。**	火災の原因になります。
	■カバーを勢いよく閉めたり、開けたりしない。	樹脂の破損の原因になります。
	■調理以外の用途では使用しない。	この製品は家庭用調理器具です。他の用途で使用すると、発火や損傷の原因になります。
	■電源コードを電源コードフォルダーに巻き付けたまま使用しない。	電源コードが加熱して、電源コードの破損、発火して火災の原因になります。

はじめてお使いになる前に

●はじめてお使いになる前は、プレートを台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗い、よく水で濯ぎ洗いし、乾かしてからご使用ください。

●本体を壁やコーナーから 20cm 以上離してご使用ください。

●予熱中に煙がでることがありますが異常ではありません。

●プレートを外したまま通電しないでください。異常過熱状態になり、温度ヒューズの溶断、樹脂が溶けるなど、損傷の原因になります。

保管のしかた

●プレートを外したままの保管は、本体のすき間やアソビがあるためハンドルロックが効きません。プレートを外して保管する場合や修理などのために発送する場合は、本体のカバーと下ケースの間に新聞紙をはさみ、本体のすき間やアソビをなくし、ハンドルロックが掛かるようにしてください。保管時、輸送時の破損の防止になります。また、プレートを取り付けて保管する場合もプレートの間に新聞紙などをはさんでおくと、プレートの表面の保護になります。

プレートについて

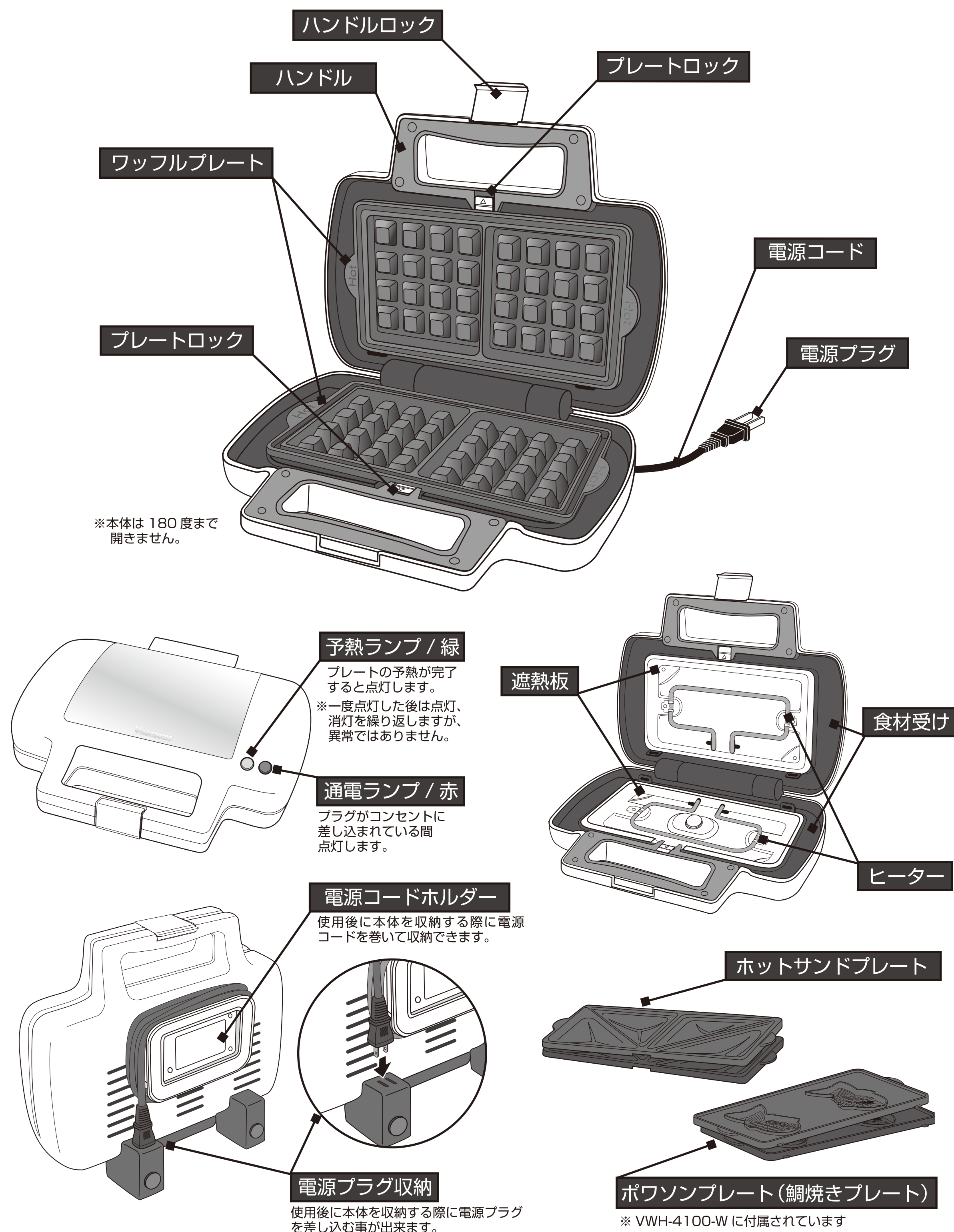
プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。

●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。

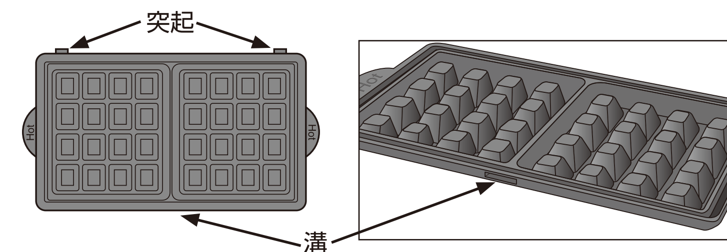
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

各部のなまえ



⚠ **電源コードホルダーに電源コードを巻き付けたまま使用すると、電源コードが加熱して、故障や発火、火災の原因になりますのでおやめください。**

プレートの取り付け、取り外し



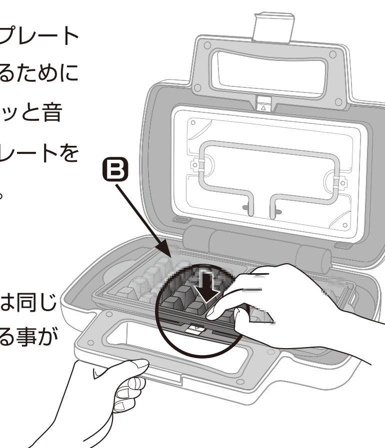
突起及び溝の位置は全プレート共通です。

■プレートの取り付け方

1
プレートの突起を本体のⒶへしっかりと奥まで差し込みます。奥まで差し込みがされていないとプレートが固定できません。



2
プレートの溝をプレートロックで固定するためにⒷの箇所をカチッと音がする所までプレートを上から押します。



3
上下のプレートは同じ手順で取り付ける事が出来ます。

⚠ **突起部がしっかりと差し込まれていない状態で本体を閉じると、加熱されたプレートが脱落してやけどしたり、差し込み部周辺が破損する恐れがあります。**

■プレートの取り外し方

1
Ⓒプレートロックを手前に引いてプレートのロックを解除します。プレートが解除されるとプレートが上に少し持ち上がります。



2
ロックが解除されたプレートを両手でしっかりともち静かに手前へ取り外します。



3
上下のプレートは同じ手順で取り外す事が出来ます。

⚠ **使用中にプレート及びプレートロックは大変熱くなっています。プレートの取り外しは本体が十分冷めてから行ってください。やけどの恐れがあります。**

●上下プレート面の余裕、ハンドルロックのクリック感について

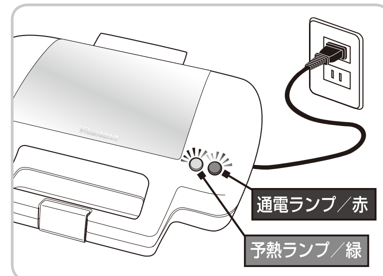
このビタントニオ ワッフル＆ホットサンドベーカー / バラエティサンドベーカーは、プレートのすき間や、ハンドルロックをかけるときの感触がプレートの種類によって異なります。ホットサンドプレートを取り付けた場合は、ハンドルロックをするときのクリック感があります。これに対しワッフルプレート・ポワソンプレートを取り付けた場合は、焼き上がる際の生地の膨張分や、はさむ食材の大きさを考慮して、若干のすき間を持たせてあるため、ハンドルロックのクリック感は感じられません。生地の膨張や、食材によってロックされることになります。蝶番がゆるく感じられ、ガタついているように感じられますが異常ではありません。

ワッフルの焼きかた

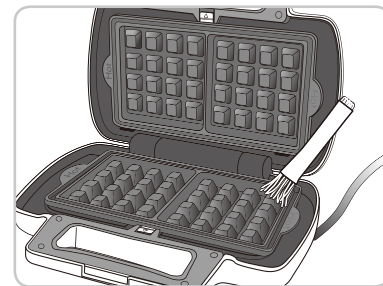
❶ ワッフルプレートをセットします。プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。通電ランプ（赤）が点灯します。
約５分で予熱ランプ（緑）が点灯します。

⚠本製品にはスイッチが付いていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、本体が熱せられます。使用後は必ず電源プラグを抜いてください。

⚠電源コードホルダーに電源コードを巻き付けたまま使用すると、電源コードが加熱して、故障や発火、火災の原因になりますのでおやめください。

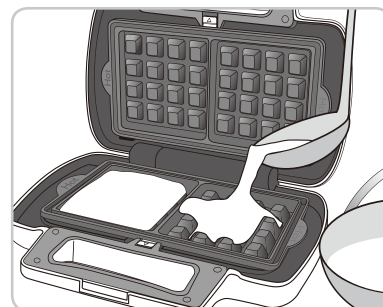


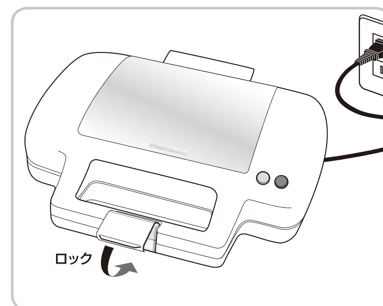
❷ 本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。



⚠本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

❸ 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。１枚分で約 80ml が適量です。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。
カバーを閉じハンドルロックをします。このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。焼き上がり時間の目安は約３～４分ですが、生地の材料の成分や分量によって異なります。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉にはミトンを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。



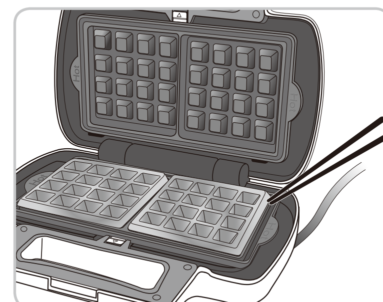


⚠本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。

❹ 焼き上がったワッフルは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。



⚠長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。

アドバイス

- ●生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
- ●焼きあがったワッフルに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
- ●一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
- ●遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。（12 ページ「お手入れ」参照）

ワッフルレシピ

ホットサンドレシピ …P8・9　鯛焼きレシピ …P11

ブリュッセルワッフル（約８枚）

■材料

強力粉	100g	卵（M2 個）	110g
薄力粉	100g	牛乳	200ml
砂糖	60g	ドライイースト	6g
はちみつ	30ml	牛乳	60ml
塩	2g	バター	50g

■ 準備
- ●強力粉、薄力粉を合わせてふるっておく。
- ●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。
- ●牛乳 60ml を人肌に温めドライイーストを加えておく。

作り方

❶ ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐした卵を入れ、泡立て器で混ぜます。
❷ 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。
❸ 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。
❹ ラップをかけ、30℃のところで約 40 分発酵させます。
❺ 熱しておいたワッフルプレートに生地（お玉の８分目約 80ml が適量）を流し入れます。

リエージュワッフル（6 枚）

■材料

強力粉	200g	バター	50g
砂糖	45g	卵（S1 個）	50g
塩	2g	水	75ml
スキムミルク	10g	ドライイースト	6g

■準備
- ●バターは 1cm 角に切っておく。

作り方

❶ ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
❷ イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
❸ バターを加えひとまとめになるまでこねます。
❹ ボールにラップをかけ、30℃で約 30 分、一次発酵させます。
❺ 6 等分してそれぞれ丸め、10 分休ませます。
❻ 熱しておいたワッフルプレートに生地を入れて焼きます。
❼ プレートから取り出し、メープルシロップやはちみつをかけていただきます。

ワッフルレシピ | ホットサンドレシピ…P8・9 | 鯛焼きレシピ…P11

アメリカンワッフル（約８枚）

■材料

薄力粉	200g	塩	2g
ベーキングパウダー	10g	卵（S2個）	100g
砂糖	40g	バター	60g
はちみつ	20g	牛乳	200ml

■準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。

作り方

1 ボールにふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜます。
2 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。
3 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。熱しておいたワッフルプレートに生地（お玉の８分目約 80ml が適量）を流し入れて焼きます。
4 焼き上がりに柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。

ヨーグルト入りワッフル（約８枚）

■材料

薄力粉	200g	プレーンヨーグルト	100g
ベーキングパウダー	10g	バター	60g
砂糖	60g	牛乳	200ml
塩	2g		

■準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。

作り方

1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、塩を入れ、泡立て器で混ぜます。
2 ヨーグルト、牛乳を加えてさらに混ぜます。
3 溶かしバターを全体に流し入れ、かるく混ぜ合わせます。
4 熱しておいたワッフルプレートに生地を流し入れて焼きます。

アーモンドワッフル（約８枚）

■材料

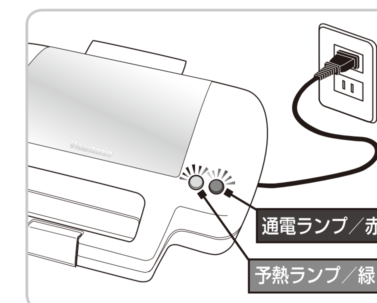
薄力粉	200g	卵黄	3個分
ベーキングパウダー	10g	バター	40g
アーモンドプードル	40g	卵白	3個分
砂糖	40g	アーモンドスライス	適量
塩	2g	アーモンドエッセンス	適量
牛乳	160ml		

■準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておく。
●バターは 1cm 幅に切って溶かしておく。

作り方

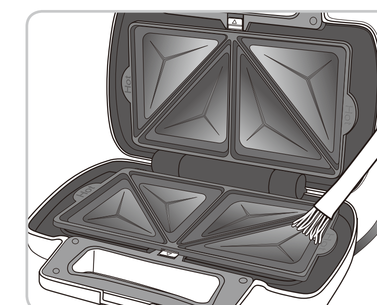
1 ボールにふるっておいた粉を入れ、アーモンドプードル、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせます。
2 別のボールで牛乳、卵黄、バターを入れて混ぜ合わせて、1のボールに混ぜ合わせます。
3 別のボールを用意し、卵白を泡立て器でしっかりと混ぜ合わせます。
4 2のボールに卵白の泡立て、アーモンドスライスを加え、アーモンドエッセンスをふって、ゴムベラで手早く混ぜ合わせます。
5 熱しておいたワッフルプレートに生地を入れて焼きます。



1 ホットサンドプレートをセットします。プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。通電ランプ（赤）が点灯します。約５分で予熱ランプ（緑）が点灯します。

⚠ **本製品にはスイッチが付いていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、本体が熱せられます。使用後は必ず電源プラグを抜いてください。**

⚠ **電源コードホルダーに電源コードを巻き付けたまま使用すると、電源コードが加熱して、故障や発火、火災の原因になりますのでおやめください。**



2 本体を開け、上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。

⚠ **本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。**



3 予め用意したサンドイッチを左右のプレートにのせ、パンを押しつぶすようにカバーを閉じ、ハンドルロックをします。

⚠ **焼き上がり時間の目安は約３～４分です。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉には鍋つかみを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。**

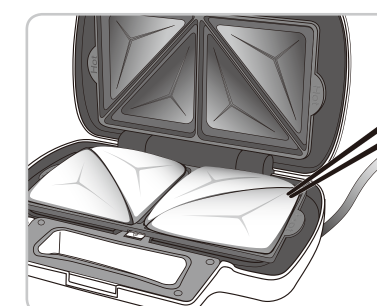


4 焼き上がったホットサンドは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ **金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。**

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ **長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。**



アドバイス

●一回焼くごとにプレートに残ったパンくずやかすを、きれいに拭き取ってから、次のパンを焼いてください。この作業を怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきや故障の原因になります。
●食パンは８枚切りが適しています。みみは切り落として使用します。７枚切り以下の厚切りパンはふたが閉まらないためご使用しないでください。
●薄いパンや小さいパンの場合も縁が密閉されない場合がありますのでご使用しないでください。

ホットサンドの焼きかた

ホットサンドレシピ　ワッフルレシピ…P６・７　鯛焼きレシピ…P１１

ハムとチーズのホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	レタス	適宜
ロースハム	２枚	バター	適宜
スライスチーズ	２枚		

■準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●レタスを水洗いして、適当な大きさに切り、水気を切っておきます。

作り方

1. 食パンに薄くバターを塗り、ハム、チーズ、レタスをのせ、食パン２枚の間に挟みます。
2. 予熱を終えたホットサンドプレートにのせ、焼きます。

卵のホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	塩	少々
ロースハム	２枚	こしょう	少々
ゆで卵	２個	レタス	２～３枚
マヨネーズ	50g	粒マスタード	適宜

■準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●卵は固ゆでにして細かく刻み、マヨネーズ、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておきます。
●レタスはよく水洗いし、2cm 幅に切って、水気を拭き取っておきます。

作り方

1. 食パンに粒マスタード小さじ１を塗ります。
2. ハムをのせ、卵大さじ２をのせ、その上にレタスを並べます。
3. 食パンをかぶせます。
4. 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

ツナのホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	玉ねぎみじん切り	大さじ２
ロースハム	２枚	キャベツせん切り	適宜
ツナ（缶詰め）	１缶	粒マスタード	適宜
マヨネーズ	50g		

■準備

●食パンのみみを切り落としておきます。
●ツナ缶詰めは油を切り、マヨネーズ、玉ねぎみじん切りを加え、混ぜ合わせておきます。

作り方

1. 食パンに粒マスタード小さじ１を塗ります。
2. ハムをのせ、ツナ大さじ２をのせ、その上にキャベツのせん切りをのせます。
3. 食パンをかぶせます。
4. 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

生ハムとコールスローホットサンド

■材料

８枚切り食パン	４枚	フレンチドレッシング	大さじ２
生ハム	４枚	きゅうりスライス	1/2 本
赤キャベツ千切り	40g	バター	適宜
玉ねぎスライス	20g		

■準備

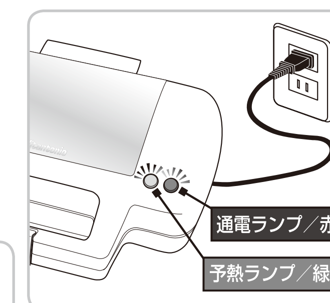
●食パンのみみを切り落としておきます。
●赤キャベツ、玉ねぎを合わせフレンチドレッシングで和えておきます。（コールスロー）
●きゅうりは２～ 3mm 厚の薄切りにします。

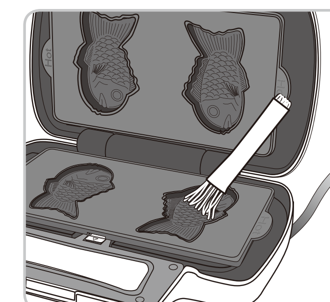
作り方

1. 食パンに薄くバターを塗ります。
2. きゅうりのスライスを並べ、その上に生ハム２枚、コールスローをのせます。
3. 食パンをかぶせます。
4. 熱しておいたホットサンドプレートにのせ焼きます。

鯛焼きの焼きかた

1. ポワソンプレートをしっかりと取り付けます。プレートがしっかり取り付けられていることを確かめます。カバーを閉じ、コンセントに電源プラグを差し込みます。
通電ランプ（赤）が点灯します。
約５分で予熱ランプ（緑）が点灯します。
予熱が完了したら、本体を開け、上下のプレートにサラダ油を塗ります。





⚠**本製品にはスイッチが付いていません。電源プラグをコンセントに差し込むと通電し、本体が熱せられます。使用後は必ず電源プラグを抜いてください。**

⚠**電源コードホルダーに電源コード巻き付けたまま使用しますと、電源コードが加熱され、故障や発火、火災の原因になりますのでおやめください。**

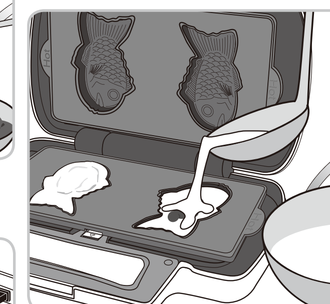
2. ポワソンプレートからはみ出さないように、型の中に半分ほど生地を流し込みます。



3. 生地が少し膨れて小さな穴が開いてきたら粒あんをスプーンですくってのせます。

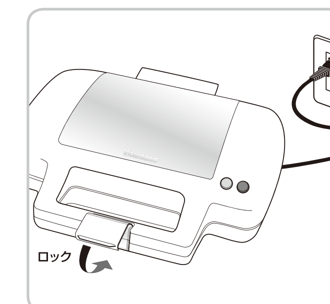


4. その上に、型からはみ出さないように生地を流し込みます。



⚠**本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。**

5. フタを閉じ、ハンドルロックをします。
約３～４分ほどで鯛焼きができ上がります。焼き上がった鯛焼きは木製のはしや、竹串などで取り出します。





⚠**金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレートの傷や劣化の原因になります。**

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠**長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。**

アドバイス

鯛の型の中に半分ほど入れた生地をふたを開けたまま熱し、生地に小さな穴がプツプツと開いてきたら粒あんをのせ、その上に少し生地を流し込んで粒あんが生地に隠れるようにします。

9 ホットサンドの焼きかた
10 鯛焼きの焼きかた

鯛焼きの焼きかた

鯛焼きレシピ | ワッフルレシピ …P6・7 | ホットサンドレシピ …P8・9

アドバイス

このポワソンプレート（鯛焼きプレート）は、市販の鯛焼きと比べると小さいため、中に入れる粒あんも少しの量ですみます。そのため市販の缶詰を使用することをおすすめします。
粒あん、カスタードクリーム以外にもジャムやクリームチーズなどを詰めてもおいしくいただけます。
また、洋風の場合、クラッシュナッツを生地に混ぜ込んでも楽しめます。

鯛焼き

■材料

薄力粉	150g	砂糖	40g
ベーキングパウダー	大さじ 1/2	牛乳	130ml
卵（1 個）	55g	粒あん（缶詰）	100g

作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを加えてふるっておきます。
2. ボールに卵と砂糖を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせます。
3. 2に1と牛乳を加えてさっくりと混ぜ合わせます。
4. 熱しておいたポワソンプレートに生地を枠からはみ出さないように流し込みます。粒あん大さじ 1 ～ 2 をのせ、その上に少し生地を流し込み、カバーを閉じ、約 4 分焼きます。

洋風鯛焼き

■材料

A	強力粉	150g	
A	ベーキングパウダー	小さじ 1	
A	砂糖	60g	
B	卵黄	2 個分	
B	牛乳	60ml	
B	バター（溶かし）	75g	
C	卵白	2 個分	
C	砂糖	30g	
	カスタードクリーム	100g	

作り方

1. ボールにAを入れ、よく混ぜ合わせます。
2. 別ボールにBを入れ、よく混ぜ合わせます。
3. 2を1に入れ、混ぜ合わせます。
4. ボールにCを入れ、泡立て器でしっかりとしたメレンゲを作ります。
5. 4を3に加え、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせます。
6. 熱しておいたポワソンプレートに生地を枠からはみ出さないように流し込みます。カスタードクリーム大さじ 1 ～ 2 をのせ、その上に少し生地を流し込み、カバーを閉じ、約 4 分焼きます。

粒あんの作り方

■材料

小豆	150g	砂糖	150g

作り方

1. 小豆をひと晩たっぷりの水につけておきます。
2. 小豆はいったん水を切り、十分な水とともに鍋で沸騰させ、ゆで汁を捨てます。この作業を 2 ～ 3 回繰り返します。
3. ひたひたにかぶるくらい水を加え、落としぶたをし、軟らかくなるまでゆでます。（途中、水分が少なく焦げそうなときは差し水をします。）
4. ゆで汁を捨て、120ml の水と砂糖を加えて木べらで混ぜながら練ります。
5. ゆっくり 15 分くらいかけて練ると、適当なかたさの粒あんになります。
（できあがりの粒あんは約 350g）

カスタードクリームの作り方

■材料

牛乳	180ml	卵黄	3 個
コーンスターチ	16g	バニラエッセンス	少々
砂糖	60g		

作り方

1. 牛乳にコーンスターチを加えて溶かしておきます。
2. 別のボールに卵黄と砂糖を入れて、よく混ぜ、1を加えて、泡立て器で混ぜ合わせます。
3. 鍋に2をこし器を通して入れます。
4. 鍋を中火にかけ、泡立て器で混ぜながら煮ます。とろみがついてきたら火から下ろし、手早く混ぜてつやを出します。
5. 余熱で火が通りすぎないよう、すぐに氷水をはったボールに、鍋底をつけ、バニラエッセンスを加え、ゴムへらで練り混ぜながら冷やします。

お手入れ

ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。
電源プラグをコンセントから抜き、本体を開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。

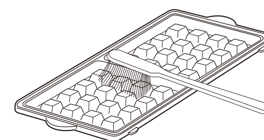
⚠ 注意

●お手入れは、本体が十分に冷めてから行う
使用中や使用直後は高温になっています。
やけどに十分気をつけてください。

●本体を丸洗いしたり、水に浸けたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

●シンナー、ベンジン、磨き粉、金属タワシや化学ぞうきんなどは一切使用しない
傷や変色、被膜の腐食の原因となります。

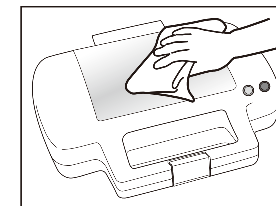
プレート



・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。
●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。
●ご使用ごとにお手入れをしてください。こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。
●プレートは消耗品です。傷んだプレートは故障の原因になります。新しいプレートをお求めください。

■ 本体・遮熱板、ヒーター部

台所用中性洗剤を含ませた布巾で汚れをふき取ります。次に、かたく絞った布巾で洗剤をふき取り、最後に乾いた布巾で水気をふき取ります。





●プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、またお手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は新しいものと交換してください。

プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。
●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。
●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。
●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

新しいプレートをご希望の方へ

プレートは全 7 種類ご用意しております。付属のプレート以外にも別売りプレートを購入してお使いいただけます。

VWH-4000-K VWH-4100-W 取り付け可能 別売りプレート	ワッフルプレート PVWH-4000-WF	ホットサンドプレート PVWH-4000-HT	ポワソンプレート PVWH-4000-PO
パニーニプレート PVWH-4000-PN	プチフールプレート PVSW-420G-FP	ピッツェルプレート PVWH-4000-PZ	タルトレットプレート PVWH-4000-TR

＊プレートは 2 枚一組です。●詳しくは当社お客様サービス係までお問い合わせください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた・部品・保証などのお問い合わせは、「お客様サービス係」へ

保証書（裏表紙をご覧ください）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　**1年間**
（付属品除く）

補修用性能部品の保有期間

このビタントニオ
ワッフル＆ホットサンドベーカー
バラエティサンドベーカー
の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後５年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

お買い求めになってから一年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。お買上げの販売店、または当社へ保証書をご提示のうえ、ご依頼ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえ、ご相談ください。

基本料金	診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
商品代金	修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	ワッフル＆ホットサンドベーカー バラエティサンドベーカー
品番	VWH－4000－K VWH－4100－W
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

株式会社 三栄コーポレーション 家電事業部
お客様サービス係

フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話（052）735-8964 FAX（052）735-8970
〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

修理ご相談窓口

株式会社　エス・シー・テクノ
修理受付係

フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：00～12：00　13：00～16：00
（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話（052）935-8901 FAX（052）935-8795
〒461-0004
名古屋市東区葵3-23-1 ルミナス千種 2F

株式会社エス・シー・テクノは、株式会社三栄コーポレーションのグループ会社であり、株式会社三栄コーポレーション名で販売する家電製品の修理業務を行っております。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い
株式会社三栄コーポレーションおよび株式会社エス・シー・テクノは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

無料修理規定／仕様

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。当社に無料修理を依頼される場合、商品と本書を当社お客様サービス係までお送りください。送料は当社が負担致します。
3. ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社お客様サービス係へご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社お客様サービス係へご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
（イ）使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
（ロ）お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
（ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
（ホ）本書の提示がない場合。
（ヘ）本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
（ト）取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
（チ）ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
（リ）消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

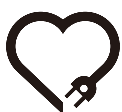
※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前、ご住所、電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社お客様サービス係にお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※ This warranty is valid only in Japan.

仕　様

形名　VWH－4000－K ／ VWH－4100－W
品名　ビタントニオ　ワッフル＆ホットサンドベーカー／バラエティサンドベーカー

電源	AC100V
消費電力	９００W
質量	約2.9kg（ワッフルプレートを含む）
外形寸法	約 292（幅）× 257（奥行き）× 112（高さ）mm
コードの長さ	約 1.6m（有効長）
付属品	VWH-4000-K：ワッフルプレート、ホットサンドプレート VWH-4100-W：ワッフルプレート、ホットサンドプレート、ポワソンプレート
原産国	中国

愛情点検



長年ご使用のビタントニオ
ワッフル＆ホットサンドベーカー・バラエティサンドベーカーの点検を！

こんな症状はありませんか

●差し込みプラグを入れても本体が熱くならない。
●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
●通電ランプが点灯しない。
●その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

BA-VWH4000-4100-01-0906